

**FICHE TECHNIQUE****AROME FIGUE 115 mL**

Réf info : T3101553  
Code vrac : 60502211 INDICE 2  
Code R&D : 042U2002

Créée le : 13/02/2020  
Révisée le : 13/02/2020 (V4) (MC)  
Page 1 / 2

**DESCRIPTION**

Arôme liquide hydrosoluble spécialement élaboré pour apporter une note « figue » caractéristique à une large gamme de préparations alimentaires.

**COMPOSITION** (Règlement CE 1334/2008)

Agents aromatisants : Préparation aromatisante.

Supports : E422, E1520 (5%).

Additifs : acidifiant : E330, conservateur : E211 (320 ppm).

**DECLARATION DES ALLERGENES**

Contient en l'état et/ou dérivés: aucun.

**DECLARATION DES INGREDIENTS** (Règlementation (UE) 1169/2011)

Arôme naturel de figue.

Ou arôme figue.

Ou arôme.

**CRITERES ORGANOLEPTIQUES**

Aspect : Liquide incolore.

Profil aromatique : Caractéristique de la figue, sans arrière-goût.

**UTILISATION**

**Conseil du chef** : Bien que les arômes puissent être utilisés à chaud comme à froid, il est recommandé de les cuire à température douce pour préserver toutes leurs caractéristiques.

**Avantages :**

- Pratique : conditionnement plastique incassable et bouchon compte-gouttes pour un dosage précis
- Economique : Très concentré (quelques gouttes suffisent) et aromatiquement très puissant, très longue conservation.
- Efficace : Produit haut de gamme reproduisant fidèlement le parfum du produit frais.

**Dosage conseillé** : 0,8 à 1.6%, se référer à la réglementation en vigueur.

Destiné à la fabrication de denrées alimentaires, ne pas consommer en l'état.

**DONNEES PHYSICO-CHIMIQUES**

Solubilité dans l'eau : oui

Liposolubilité : non

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

	Valeurs théoriques pour 100g de produit liquide
Energie (kJ):	1037
Energie (kcal):	274
Matières grasses en g	<0.5
Dont acides gras saturés en g	<0.1
Glucides en g	21
Dont sucres en g	21
Protéines en g	<0,5
Sel (Na x 2,5) en g	<0,01

Sources : Food Composition and Nutrition Tables, Souci, Fachmann, Kraut, tables USDA, CIQUAL et données fournisseurs

**FICHE TECHNIQUE****AROME FIGUE 115 mL**

Réf info : T3101553  
Code vrac : 60502211 INDICE 2  
Code R&D : 042U2002

Créée le : 13/02/2020  
Révisée le : 13/02/2020 (V4) (MC)  
Page 1 / 2

**CARACTERISTIQUES BACTERIOLOGIQUES**

Germes aérobies mésophiles	<	10 000 /g
Coliformes totaux	<	10 /g
Escherichia coli	<	10 /g
Levures	<	100 /g
Moisissures	<	100 /g
Salmonella spp		non détecté /25g

**STOCKAGE - DUREE DE VIE**

A conserver dans un local sec, frais (18°C environ) et sain, à l'abri de la lumière.

DDM = 9 mois en emballage fermé d'origine bien fermé. La durée de vie après ouverture n'est pas garantie.

**CONDITIONNEMENT**

Flacon plastique de 115 mL.

**Remarque :** L'information contenue dans nos fiches techniques est conforme aux exigences de la réglementation en vigueur et tient compte des informations les plus approfondies compte tenu de l'état actuel de nos recherches et de la technique. Il est rappelé que nos produits sont destinés à une utilisation et à un usage exclusivement alimentaire à l'exclusion de tout autre usage. L'utilisation de ce produit est limitée. L'utilisateur est seul responsable, tant à son égard qu'à l'égard des tiers, y compris des consommateurs, de l'utilisation qu'il fera de nos produits. Dans la mise en œuvre de ceux-ci, il devra respecter la réglementation en vigueur dont il devra vérifier personnellement l'existence ainsi que l'adéquation à l'utilisation souhaitée. L'utilisateur ne pourra, en aucun cas, rechercher la responsabilité de notre société pour l'utilisation qu'il fera de nos produits quelles que soient les circonstances et quelles qu'en soient les conséquences.